41e Année. — Tome LXXXI N° 2093 Paris, 9 Août 1934

REVUE DE VITICULTURE

LE COURT-NOUE (1)

Nous avons l'impression, sans pouvoir l'étayer sur d'autres documents que ceux de la tradition parlée, que le Court-Noué est bien l'affection connue en Bourgogne sous le nom de *Ronçay* ou *Roncet*, *Murègement* ou *Moragement* dans l'arrondissement de Semur, *Jauberdat* dans l'Aude, de vigne *persillée*, *Persillé*, *Frisé*, *Pousse en hortille*, *Bourré sarrat* (traduction languedocienne de Court-noué). Nous avons vu des cas de Jauberdat dans l'Aude en 1883 et c'est à cette période du XIXe siècle que les travaux les plus nombreux ont été publiés par les Italiens sur leur *Mal nero* et l'*Arricciamento* et par les Portugais sur leur *Marromba*. Mais il semblerait que, depuis la généralisation du greffage, de plus nombreux cas de Court-noué parasitaire ont été signalés, peut-être parce que mieux observés par les viticulteurs contemporains, qui, instruits par les graves maladies nouvelles, à partir des environs de 1879, ont eu l'esprit plus en éveil.

Il est surprenant, pour le Court-noué comme pour l'Esca, que les botanistes italiens, cependant bons observateurs, n'aient pas, dans leurs nombreux mémoires sur le *Mal nero*, signalé la présence d'un parasite ; une exception serait à faire, peut-être, pour un travail de L. Petri, et encore n'est-il que peu précisé. Une étude bibliographique et historique du *Mal nero* a été donnée par l'un de nous (2), Cugini (3) avait signalé le *mal nero* en Sicile en 1863, C'est dans la période 1883-1885 que la question fut reprise en Italie. Comes donnait comme un des symptômes du *Mal nero* une transsudation de matière gommeuse, fait signalé bien souvent sans *Mal nero* et sur vignes saines. Il en est de même de la fente longitudinale des troncs de vignes attaquées, symptôme commun à bien des causes ; le cas du ramollissement du bois qui devient spongieux, indiquerait plutôt la maladie de l'Esca. Dans les diverses caractéristiques que les auteurs italiens donnent du *Mal nero*, beaucoup se rapportent sans doute à l'Esca, mais il semble bien que les lésions noires qu'ils signalent souvent soient celles du *P. medullae*.

Ce que les auteurs italiens ont presque tous noté avec insistance. c'est la présence de la gomme, du tanin soluble et de l'acide humique (?) dans les bois altérés. Pirotta (4) seul avait signalé de petits cordons noirs, des rhizomorphes, dans les crevasses de l'écorce en regard de la partie du bois altéré. Enfin Gregori, Aloi et M. N. Pierce (5) ont signalé en y insistant la production sur des feuilles de taches jaune ou brun rougeâtre que nous pouvons aujourd'hui rapporter à l'Esca. Il y a donc eu, en Italie, des confusions entre les effets de di-

(1) Voir *Revue*, n° 2092, page 69.
(2) P. Viala, Maladies de la vigne, 1re édition, 1885, p. 179; 2e édition, 1887, p. 419; 3e et 4e éditions, p. 424-428.
(3) Cugini, Travaux divers (1880-1886).
(4) Pirotta, Primi Studiti sul mal nero o mal dello spacco nelle viti (Alba, 1882).
(5) Aloi (1891-1884), Gregori (1885), M. N. Pierce (1892).

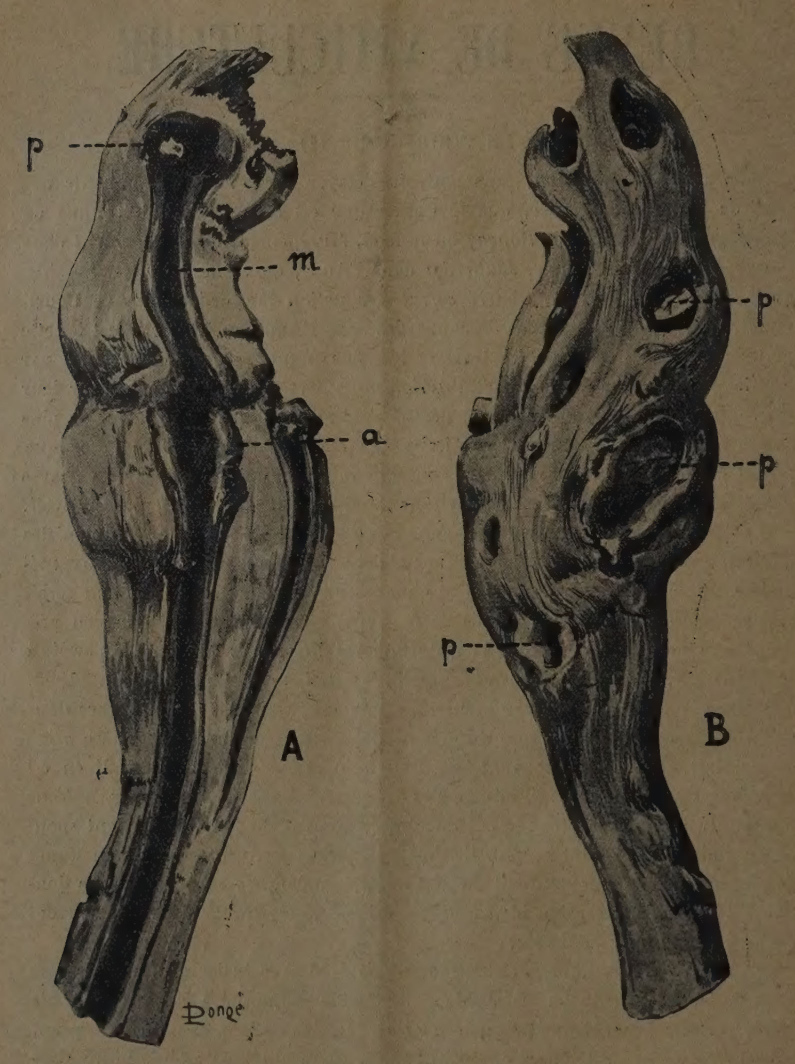


FIG. 5.655 et 5.656. — Tige court-nouée. en fig. 2A, fendue et vue au centre, en fig. 3, côté exactement opposé. B, vue en surface de la tige; *m*, moelle fortement noircie et entourée de la zone *a*, caractéristique; *p*. plaie de taille (grandeur nature). Premier échantillon qui nous a mis sur la trace du parasite.

verses maladies par les symptômes du Court-noué, mais il n'est pas douteux que certaines altérations se rapportent au *P. medullae* : nous avons pu nous en assurer à diverses reprises et même sur des échantillons que nous avions reçus



FIG. 5.657. — Tige malade, fendue en son centre, montrant l'altération de la moelle et celle du bois au niveau du point de soudure de la greffe et des plaies de taille extérieures (réduction d'1/3).

FIG. 5.658. Tige saine, fendue en son centre, représentée comparativement aux tiges altérées (réduction d'1/3).



Fig. 5.659 et 5.660. — Vigne âgée, à gros tronc (Olonzac, Hérault) fendue en son centre, très caractéristique des lésions de la maladie (réduction d'1/3). Communication de la moelle altérée avec des plaies de taille.

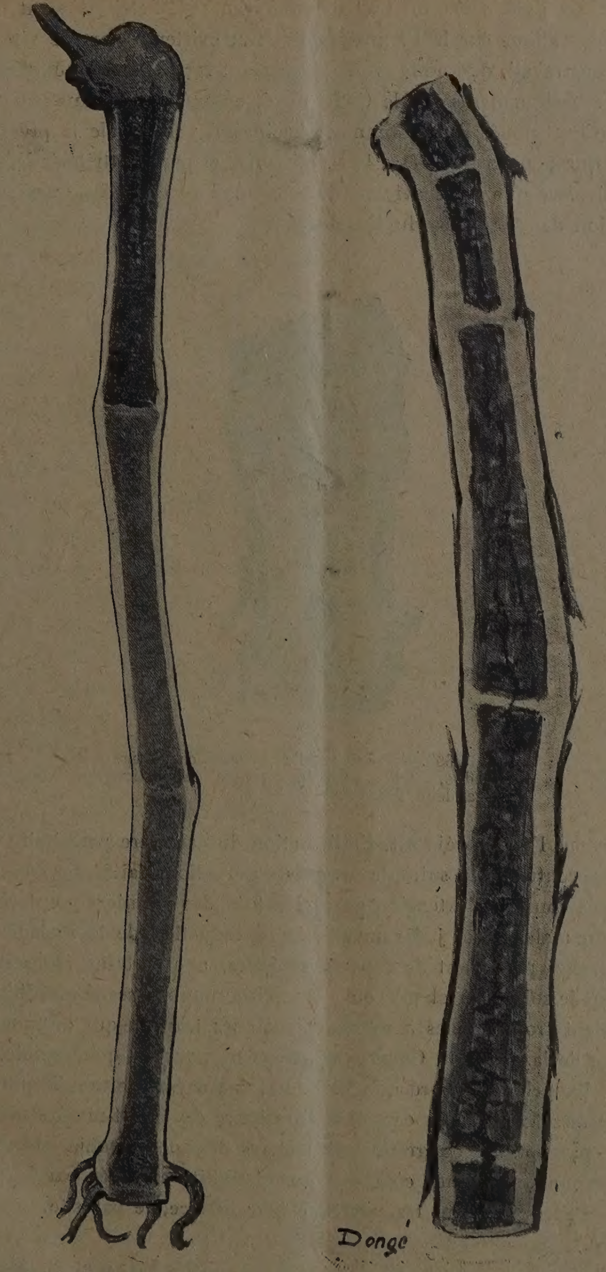


Fig. 5.661. — Jeune plant de pépinière; la grosse moelle du premier mérithalle sous la soudure noircie à la suite de l'envahissement du parasite par le point de soudure; le dernier mérithalle moins noirci, mais envahi et à talon ouvert; mérithalle central intact, ainsi que les diaphragmes (grandeur nature).

Fig. 5.662. — Rameau à grosse moelle envahie, mais moins noircie que le premier mérithalle On voit les deux diaphragmes inférieurs percés en noir par le mycélium (grandeur nature).

de Baccarini en 1884. Dans un travail tout récent, M. Petri (1) vient de confirmer nos observations sur le *P. medullae* et son existence dans le vignoble italien. Dans un travail, que nous avons récemment reçu (10 mai), M. Zweigelt (2) donne des renseignements sur le Court-noué, en mélangeant un peu les diverses causes (Court-noué, Esca, Gommose bacillaire) ; il signale la présence d'un mycélium, que nous croyons être le *P. medullae* et paraît attribuer le mal à des bactéries diverses que nous avions trouvées aussi et cultivées, mais qui n'ont aucune action dans la cause du Court-noué.



Fig. 5.663. — La moelle *a* dans cette tige fendue, très avancée comme altération (grandeur nature).

Comme nous l'avons déjà dit, l'affirmation du caractère parasitaire du Court-noué s'est accentuée à la suite de diverses observations faites dans ces dernières années. On a constaté l'extension du mal autour des premiers points d'invasion, le retour du mal sur sol jadis envahi, la reproduction de la maladie par boutures ou greffes provenant de ceps court-noués, une certaine efficacité de traitement dans le sol par la chaux, etc., etc... Les nombreuses contradictions constatées seraient trop longues à retenir. Parmi les travaux qui ont marqué dans l'historique de la cause du Court-noué, nous ne pouvons que signaler les principaux (3). Rappelons d'abord que M. L. Ravaz a donné de nombreuses preuves, dans ses divers travaux, du caractère parasitaire du Court-noué et de sa transmissibilité par bouture ou greffe, par la terre des sols envahis, etc., etc... Une seule chose nous surprend, c'est la transmissibilité affirmée par les racines, à moins que celles-ci n'aient transporté, à leur surface, le parasite.

(A suivre.)

P. Viala et P. Marsais.

(1) Petri, Bulletin, etc., 1934, p. 5.
(2) Zweigelt, Roncet, Court-noué, Gommose, etc. (Das Weinland, 1933 et 1934).
(3) L. Ravaz, A propos du Court-noué, *Progrès agricole et viticole*, 28 janvier 1934.

A PROPOS DES HYBRIDES

Je suis vraiment marri d'avoir causé de la peine à M. Guillou ; il le manifeste assez vivement dans le numéro du 19 juillet de la *Revue de Viticulture.*

C'est lui qui s'est classé parmi les ennemis des hybrides par sa demande, à défaut de l'interdiction d'en planter, d'une réglementation destinée à les annihiler par persuasion.

J'ai cru encore pouvoir en déduire qu'il les connaissait mal, toute autre déduction ne m'était évidemment pas permise.

Il existe un numéro dont le vin dégusté par cinq viticulteurs du Mâconnais en comparaison avec un véritable mâconnais provenant d'un clos ayant eu cinq fois le premier prix à Mâcon, un numéro dis-je, qui a été jugé de valeur égale à ce dernier vin, ce plant est cette année un des plus beaux de la collection, et j'ajoute que ce vin d'hybride a été récolté dans un sol quelconque autrefois planté en Gamays qui durent être arrachés, il y a une soixantaine d'années, en raison de la qualité trop inférieure du vin.

Si M. Guillou avait bien étudié les hybrides, il devrait savoir que 8616 donne un vin de grande classe, que 7053 donne, malgré une production de 150 hectolitres et plus, un vin de qualité au-dessus de l'aramon, que les teinturiers 6339, 8745 sont très supérieurs au Grand Noir de la Calmette et à l'Alicante Bouschet, Petit Bouschet, etc... Quand on cultive l'Alicante Bouschet, on ne doit pas, d'ailleurs, être difficile sur la qualité, car je ne puis qualifier les raisins de ce dernier autrement que foxés.

Eh oui, je fais mon possible par la plume et par l'exemple pour faire abandonner la culture et la propagation des numéros indésirables en indiquant ceux à meilleur vin, mais je ne puis voir là un argument valable à l'appui de la thèse de mon honorable contradicteur.

Dieu nous garde du genre d'intervention étatiste qu'il souhaite. M. Tardieu vient de donner une démonstration lumineuse de l'infection qui peut gagner une administration gangrenée par la politique. Or toutes les classes des employés de l'administration se réclament des politiques socialistes ou franc-maçonniques qui mettent l'intérêt personnel ou des castes au-dessus de l'inrêt général. Cet intérêt égoïste doit être le seul déterminant des lois nouvelles à faire pour que un quart de la population française tienne les trois autres quarts sous sa domination. Je préfère la simple liberté à cette liberté dirigée qui n'est que le camouflage d'un esclavage odieux.

M. Guillou me paraît trop pessimiste. De partout on arrache des quantités de mauvais hybrides parce que le consommateur est fatigué de la mauvaise drogue qu'ils produisent, tels sont : Noah, Clinton, Othello, Gaillard 2, G. 157, un très grand nombre des numéros de MM. Couderc, Seibel, Bertille-Seyve, etc., le vigneron montre ainsi qu'il suit le progrès et le comprend bien.

Si M. Guillou s'était laissé aller à planter, il y a quinze ou vingt ans, des dizaines d'hectares de : S. 156, 2003, 2007, 2653, 2859, 4646, 4995, 5213, 5437, 5487, 6468, des Couderc, des Bertille-Seyve, etc., je pense qu'il ne chercherait pas, comme beaucoup de pépiniéristes le font, à en propager les bois, mais je

crois aussi qu'il lui paraîtrait dur d'avoir à arracher toutes ses vignes qui malgré leurs produits de médiocre qualité, une vente du vin à prix au-dessous des cours, laissent encore plus de bénéfice que les viniféras.

Je crois que cela est assez humain.

Une administration faisant des essais comparés, mais dans vingt ans ou plus, aucune solution ne serait encore intervenue... Il y aurait tant d'intérêts opposés à harmoniser. Je ne broderai pas sur ce sujet qui fait fourmiller les déductions, ne serait-ce que celle que, pendant ce temps, la culture de la vigne aurait cessé dans soixante départements...

Mais je vais, peut-être, mettre une fois de plus les pieds dans le plat.

Une mystique a paru autrefois naître dans les départements gros producteurs de vin.

Le fléau Mildiou pouvait devenir un bien.

Pendant que le Midi augmentait considérablement ses surfaces encépagées, pendant qu'il descendait ses vignes des coteaux dans les plaines, faisant passer la production de 30 à 40 hectos à 150 et 250, on arrachait des centaines de mille hectares de vignes dans le reste de la France. Dans le Haut-Rhin et le Bas-Rhin, les vignes n'occupent plus que 40 à 45 % de la surface d'il y a 15 ans ; il en est de même en Côte-d'Or, dans l'Aube, Saône-et-Loire, etc... La raison, tout le monde la connaît : il est impossible, lorsque l'on fait de la polyculture, de protéger les vignes par des sulfatages faits en temps utile parce que d'autres récoltes réclament aussi les soins de l'agriculteur, et, fatalement, la culture de la vigne devait disparaître. Mais le vigneron aime sa vigne quelle que soit la région envisagée, aussi s'est-il jeté, les yeux fermés, sur les hybrides réfractaires au Mildiou et beaucoup de faiseurs ont exploité, non sa crédulité, mais son côté faible. La grande majorité des circonvenus est maintenant détrompée, tous ceux ayant de mauvais numéros en ont vu un ou deux bons chez les voisins qui ont poursuivi leurs expériences et ils savent maintenant à quoi s'en tenir et ce qu'ils feront.

Je sais qu'il y aura toujours de simples vignerons qui chercheront à vendre leurs mauvais bois qu'ils ont parfois payés très cher, c'est un moindre mal qui ira en s'atténuant, mais ceux qui ont espéré avoir un jour le monopole du vin peuvent en faire leur deuil, l'hybride à très bon vin a tué ce microbe de l'envie.

Je n'ignore pas qu'il y a des viticulteurs qui ont mal escompté l'avenir à l'époque où les mauvais vins d'aramons de cinq ou six degrés étaient plus recherchés que les bons vins de 9 à 12°, mais ce sont précisément ces vins d'aramon qui en ont été en partie la cause ; il s'est vendu très cher des vins foxés parce qu'ils pesaient de 8 à 10° et qu'ils avaient de la couleur. Ils amélioraient réellement, malgré leurs défauts, les petits vins d'aramons ; ces derniers disparaissant du marché en raison du degré minimum prévu par la loi de juillet 1933, devaient fatalement amener le désastre pour les mauvais vins d'hybrides ; mais Monsieur Guillou, tenez bien compte qu'il y a hybrides et hybrides.

Si M. Guillou connaît des viticulteurs dans le Sud-Ouest, qui n'ont que des numéros que je proscris, j'en connais d'autres, importants aussi, qui n'ont

planté que les seuls numéros que je recommande. Je cite un exemple : un vignoble important arrache des viniféras pour les remplacer par des numéros que j'ai recommandés, il a même voulu planter S. 6905 que je lui avais conseillé parce que, m'a-t-il écrit, il avait vinifié à part sa récolte de S. 6905 en 1933 et le vin était si parfait, sans goût d'hybride, plus marchand que son vin de viniféras, qu'il voulait augmenter ce numéro de 3.500 pieds. Vous savez certainement que 6905 donne un bon vin, mais qu'il craint la subérose. D'autres viticulteurs du Midi qui se sont renseignés sur le pour et le contre des hybrides se sont décidés à arracher la moitié (par fractions annuelles) de leurs aramons pour les remplacer par des hybrides que je recommande et cela parce que leur vin de 6 à 7° est très amélioré par les vins de bon goût titrant 10 à 12° et hauts en couleur ; la loi de 1933 qui les oblige à concentrer n'a fait que fortifier leur décision, et bientôt, ils n'auront plus besoin de faire de la concentration.

Mes conclusions restent avec toute leur valeur. Un dictateur comme en Italie et même en Allemagne ne peut agir qu'en vue du bien général, et non d'une classe de producteurs ; en France, nous sentons souvent les désirs d'enfantement d'une dictature de politiciens qui promet la lune à ses millions de mandants pour les maintenir attachés à sa fortune future, ses mandants sacrifient même certains intérêts parce qu'ils espèrent qu'ils seront compensés plus tard... après réussite ?...

Je désire que M. Guillou ne voie dans toute mon argumentation que la sincérité de ma croyance et mon espérance de l'amener à partager mes vues par l'expérimentation des numéros à bon vin, il perdra alors tout espoir de suprématie indéfinie du viniféra par l'arrêt des plantations d'hybrides avec reprise aux calendes grecques.

Un autre produit agricole mériterait d'attirer les critiques de M. Guillou, je veux parler des centaines d'hybrides de blé donnant du mauvais pain. Les producteurs de blé ont, pour la plupart, suivi la même voie que la viticulture méridionale, ils ont demandé la grande production à l'hybride de blé et MM. les hybrideurs leur ont donné satisfaction au détriment des consommateurs ; il serait cependant facile de faire des hybrides donnant la qualité du Manitoba et produisant davantage que nos anciens blés français.

Qu'on le sache bien, si M. Seibel a mis la qualié des vins en seconde ligne, c'est parce qu'on lui a demandé des plants produisant beaucoup et aussi réfractaires que possible au Mildiou, et il a dû diriger ses hybridations, et ses confrères aussi, vers les plants gros producteurs, d'où la prédominance dans les géniteurs des Labrusca-Concord et des Lincécomii. C'est encore un des méfaits de l'aramon qu'il fallait chercher à égaler, c'est le vrai générateur de la crise de surproduction. Que tous les viticulteurs arrachent la moitié de ces plants de 6 à 7° et la crise de quantité et de qualité sera morte et remplacée par la prospérité à laquelle l'hybride à bon vin aura grandement contribué.

J.-F. RAVAT,
Ingénieur civil des Mines,
Marcigny (Saône-et-Loire).

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Le 21 juillet en Alsace (E. de Turckheim). — Situation de l'Armagnac (E. D.). — Vignobles de la Gironde (P.-L. B. et A. R.). — Région des grands vins de Bordeaux (Georges Bord). — Situation du vignoble en Côte-d'Or (Paul Thiéry). — Le problème des importations des fruits et des graines (A. P.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La sécheresse persiste dans toute notre région méridionale. Les pluies extraordinairement abondantes d'avril en Languedoc auraient donné une réserve d'eau suffisante dans le sol pour arriver aux vendanges, si l'été avait été normal et si les cultures avaient pu se faire en temps voulu, après les pluies. Mais, depuis le début de mai, la température est excessivement chaude avec de nombreuses périodes de vents du Nord secs et souvent brûlants. De plus, après la cessation des pluies, le Mildiou s'étant développé partout, il a fallu sulfater sans interruption jusqu'au milieu de juillet, ce qui n'a pas permis à un grand nombre de viticulteurs de cultiver même superficiellement leurs vignes pour détruire les mauvaises herbes.

Cette année pourtant, le printemps a été si anormal, avec ses pluies abondantes et froides qui ont retardé de près d'un mois le départ de la végétation, l'apparition du Mildiou a été si brusque et continue, qu'après la cessation des pluies, on n'a pensé qu'à sulfater et lorsque le vent sec du Nord a commencé à sécher la surface du sol, on n'a pas voulu le remuer pour ne pas favoriser le développement des maladies cryptogamiques qu'on avait arrêtées, par des sulfatages fréquents bien faits et coûteux.

Pendant ce temps, toutes les mauvaises herbes ont poussé en abondance et la végétation s'est développée si rapidement qu'il a été impossible de pénétrer avec les instruments aratoires dans les vignes plantées en quinconces qui sont encore la majorité dans notre vignoble méridional, où la petite et moyenne propriété dominent.

Aussi, en ce moment, voyons-nous des vignes dont le feuillage est assez frais, celles dont les cultures d'été ont été faites à point. D'autres au contraire même dans la plaine, dont les feuilles de la base des ceps jaunissent, se dessèchent et tombent, laissant à nu les grappes. Les grains durcissent au lieu de se développer, lorsqu'ils ne sont pas grillés par les coups de soleil du milieu de la journée.

Dans ces vignes non cultivées, les herbes qui avaient poussé en abondance en mai et juin sont sèches ou flétries par suite du manque d'eau à la surface du sol. On n'a pas besoin de les couper à la faucille comme en 1932 où les pluies d'été les maintenaient fraîches.

Si on examine l'intérieur des souches, dans les vignes encore vertes, on remarque beaucoup de grappes, dont une partie, surtout l'extrémité, est desséchée. D'autres attaquées par le pédoncule se flétrissent et tomberont avant les vendanges.

La véraison commence. C'est le plus mauvais moment pour visiter le vignoble qui a un aspect triste.

L'ensemble du vignoble a un très mauvais aspect et le viticulteur est anxieux, après trois années de récoltes déficitaires. Si les chaleurs continuent sans pluies encore pendant quelques jours, les vignes de coteaux et celles qui n'ont pas pu recevoir les façons d'été ne donneront pas de récolte et le peu de vin produit sera défectueux.

Si au contraire, des pluies surviennent ou même des nuits humides, rien ne serait encore perdu. Il ne faut pas que le viticulteur méridional se décourage, comme nous en rencontrons tous les jours. Surtout ceux qui parcourent leur vignoble en ce moment de véraison. Quoi qu'il en soit, même si la température devient favorable à la vigne, la récolte ne sera pas abondante dans notre région cette année. Par des étés secs, comme celui que nous subissons, les propriétaires qui ont des vignes irrigables sont bien plus favorisés que les autres.

On se plaint de la sécheresse ; mais si nous avions eu de l'humidité, après les pluies d'avril, nous n'aurions pas pu sauver la récolte qui aurait été emportée par le Mildiou, malgré les sulfatages répétés et bien faits. Les germes de cette terrible maladie étaient répandus partout puisqu'on trouve des taches desséchées sur presque toutes les feuilles.

Il ne faut pas négliger les jeunes greffes dont les pousses tendres seront envahies par le Mildiou, lorsque nous aurons des pluies ou des nuits humides.

Il faudra songer aux greffages d'été, greffe mayorquine et autres, aussitôt que les pluies d'août provoqueront une nouvelle montée de sève et que les vents secs et brûlants du Nord ne risqueront pas de dessécher les greffons.

En plus de la sécheresse, nous avons les insectes qui font du mal, favorisés par le temps sec. L'Eudémis et la Cochylis ont été signalés un peu partout. L'Eudémis va pouvoir faire sa troisième génération qui détruira des quantités de grains avant la vendange. Et nous ne voyons pas trop le moyen de combattre ce fléau en ce moment. Les traitements d'hiver sont les meilleurs, mais il faudrait qu'ils soient généralisés. Beaucoup de petits propriétaires, ne traitant pas leurs vignes aux produits arsenicaux, les papillons de printemps et d'été se répandent un peu partout, même dans les vignes où l'on a détruit les larves d'hiver. Il faudrait constituer dans les localités des syndicats de défense contre les insectes de la vigne et traiter toutes les vignes l'hiver. C'est le seul moyen d'arriver à des résultats satisfaisants. Surtout pour ceux qui font des dépenses presque inutiles chez eux parce qu'ils sont envahis par les papillons qui viennent de chez les voisins.

Dans nos tournées au milieu du vignoble, nous constatons, depuis quelques jours, beaucoup de cas d'Apoplexie ou Esca. Beaucoup plus que les années précédentes. Cette maladie étudiée par le Directeur de la Revue, M. Viala, membre de l'Institut, doit être traitée pendant l'hiver aux produits arsénicaux qui détruisent en même temps les larves d'insectes nuisibles.

Nous devons signaler que quelques hybrides producteurs directs ont été fortement attaqués par le Mildiou qui a même enlevé toute la récolte, dans des vignes où les orages avaient occasionné une grande humidité. Certains hybrides qui avaient reçu deux sulfatages n'ont pas été préservés des attaques.

La récolte des raisins primeurs de table se fait en ce moment dans toute notre région. La maturité aurait été plus précoce, si la sécheresse et la chaleur avaient été moins intenses. Au moment de la véraison, l'humidité est préférable à la chaleur sèche pour obtenir une bonne maturité rapide.

Comme chaque année, on a cueilli au début des raisins dont la maturité laissait à désirer, ce qui rebute le consommateur et lui fait souvent délaisser le raisin pour d'autres fruits.

Nous devons féliciter la Station uvale de Montpellier qui a ouvert de bonne heure ; mais on n'a vendu que des raisins dont la maturité, sans être parfaite au début, était suffisante pour ne pas soulever de critiques.

La marchandise jusqu'à maintenant est bien présentée par un personnel qui n'est peut-être pas parfait. Le prix pourrait être aussi plus intéressant. On vendait 3 fr. le kilog le 3 août.

De plus, comme d'ailleurs la Station uvale de Béziers, les établissements n'ont pas l'envergure qu'ils devraient avoir dans des villes situées au milieu des plus grands vignobles de France.

P. S. — Dans la nuit du 2 au 3 août, une pluie qui a duré deux heures est venue réjouir les viticulteurs méridionaux qui voyaient dépérir leur récolte tous les jours. Le contentement s'est accru dans la journée du vendredi 3, où la pluie a recommencé de 10 h. 1/2 à 15 heures, sans orage, une pluie qui n'a pas raviné. Elle a lavé les feuilles et les raisins et s'est bien infiltrée dans le sol sec et brûlant pendant ces derniers jours.

Cette pluie a été générale dans toute la région méridionale. Elle permettra une bonne maturité aux raisins de vendange qui commenceront à se rentrer fin courant.

Les chasselas et raisins de table ont changé d'aspect et mûrissent régulièrement. Aussi les stations uvales et les marchands de primeurs sont bien approvisionnés par de beaux raisins qui se vendent actuellement 2 fr. 50 le kilogr. — E. F..., propriétaire-viticulteur.

Le 21 juillet en Alsace. — Comme plusieurs autres régions viticoles, l'Alsace a été très éprouvée par la grêle le samedi 21 juillet.

La région de Barr, dans le Bas-Rhin, a beaucoup souffert. Un orage très violent, venant du Sud, s'est abattu en grêle sur Damlach-la-Ville et Barr.

A Barr, les coteaux viticoles ont été ravagés, tandis que les vignes de plaine, à l'Est du chemin de fer, étaient à peu près épargnées. La célèbre côte du Kirchberg présente un aspect lugubre. Raisins et feuilles jonchent le sol creusé de profonds ravins. La terre emportée dans la ville y a causé de graves dégâts, pénétrant entre autres dans l'église catholique dont elle enfonça la porte, et bloquant les rues.

Pour l'ensemble de la commune, les dégâts sont estimés à 3-4 millions de francs. La récolte de l'année est perdue aux 2/3 ; celle de 1935 est compromise dès maintenant. La terre doit être remise en place à grands frais.

Mittelbergheim, Andlau, Blienschwiller ont aussi plus ou moins souffert.

Les dégâts les plus graves sont à Dambach, sur le coteau situé au Sud de la ville, vers Dieffenthal. Nous venons de le parcourir avec un des propriétaires. Nous avons traversé des vignes dépourvues de raisins et de feuilles, déchaussées, pitoyables, et vu des pommes de terre absolument déchiquetées. La récolte 1934 y est anéantie. Les sarments sont couverts de blessures. Si l'année avait été moins précoce, ils auraient été hachés eux aussi.

C'est la sixième fois, depuis l'armistice, que Dambach est éprouvé par la grêle, et la troisième fois que les dégâts sont catastrophiques.

Heiligenstein, Gertviller, Goxwiller n'ont que des dégâts insignifiants, la grêle y étant tombée mêlée de pluie.

Dans le Haut-Rhin, de gros dommages de grêle sont signalés à Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Kientzheim, tandis qu'une trombe d'eau s'abattait sur Ribeauvillé et y ravinait le vignoble.

Les vignerons atteints sont d'autant plus à plaindre qu'ils n'avaient eu qu'une récolte déficitaire en 1933 et que les vignes autorisaient les plus grands espoirs, en quantité comme en qualité.

Dans les localités épargnées par le fléau, le vignoble est de toute beauté. Les dernières pluies ont fait beaucoup de bien, car même les vignes commençaient à souffrir de la sécheresse. Nous venons de voir les premiers grains vérés ce 27 juillet, alors que l'an dernier la véraison n'avait commencé que le 27 août sur le même cep, que nous observons chaque année.

Le deuxième vol de Cochylis a atteint, dans certaines localités et du 3 au 8 juillet environ, une intensité extraordinaire eu égard au faible vol des papillons de première génération. Les vers ont, comme d'habitude, été combattus à la nicotine.

Les premières taches de Mildiou viennent d'être signalées. On sulfate partout. — E. DE TURCKHEIM, *ingénieur agronome.*

Situation de l'Armagnac. — Un très violent orage a causé dans tout le département des dommages très graves.

Toute la partie Sud, où le vignoble est moins important, a été éprouvée dans ses cultures de blé, de maïs et d'arbres fruitiers.

Dans le Centre, et dans l'Est, les vignes ont été plus atteintes. La région de Fleurance, Réjaumont jusqu'à Agen, et même à Villeneuve, pays de vins rouges, les dégâts sont évalués à plus de la moitié de la récolte. Dans la région de la Sauvetat, de Saint-Puy, le Mas, le vignoble blanc n'a été que partiellement atteint, mais les pertes y sont appréciables.

Dans le Bas-Armagnac, où la grêle a plusieurs fois déjà causé des dommages sérieux, on nous dit que Cazaubon a encore souffert de l'ouragan.

Nos malheureux vignerons sont découragés par ces intempéries trop fréquentes, qui leur enlèvent en quelques minutes le fruit de leur travail de l'année. La récolte s'annonçait assez bonne, les prix promettaient d'être rémunérateurs. Autant en emporte l'orage ! — E. D.

Vignobles de la Gironde. — La région de Sauternes a été très touchée par la dernière période orageuse.

Quant au Médoc, où l'on a crié très fort, il y a très peu de mal. Quelques vignes ont été touchées dans la région Arcins-Beychevelle ; je connais un petit propriétaire touché à environ 1/4, vers le 10 ou 12 juillet, mais c'est exceptionnel. Il y aurait aussi quelques dégâts vers Listrac ; à Latour, j'ai trouvé, en cherchant bien, quelques traces de plaies de grêle, insignifiantes.

Dans l'ensemble, en Médoc, dégâts infimes. — P.-L. B.

La grêle a touché notre département en plusieurs points et de façon bénigne les 31 mai, 24 juin et 11 juillet (cette fois-ci sur le Médoc avec traversée de la Gironde et atteinte du Blayais (trajet Moulis-Maziers). Les chutes sont de peu d'importance et les vignobles que j'ai visités sont très irrégulièrement atteints : le maximum localisé représentait une perte de 1/4 environ.

Le 22 juillet, cela a été beaucoup plus grave : les journaux ont exagéré peut-être quant à l'étendue, mais non pas quant à l'intensité. Cela s'explique parce qu'il y a eu un véritable cyclone : des arbres ont été cassés à quelques mètres du sol par torsion, en particulier dans l'allée du Château Fillot où 14 peupliers d'Italie ont été couchés dans tous les sens.

Les récoltes de Château Yquem, Château Fillot et Château Guiraud sont anéanties : il n'y a plus de feuilles sur les ceps. Seul notre vieux Latour-Blanche a été épargné miraculeusement : une parcelle a moins de 1/10 de dégâts.

Pendant le même orage, il y a eu aussi quelques dégâts du côté de Cadillac, Auros, Lados et plus au Nord vers Rauzan. — A. R.

Région des grands vins blancs de Bordeaux. — Quelques jours à peine après ma récente note sur la situation de notre région, un violent orage est venu apporter la désolation dans un vignoble qui donnait les plus belles espérances.

Dans la nuit du 22 au 23 juillet, la grêle tant redoutée (presque escomptée après une longue période de six semaines de chaleur excessive), a dévasté, sur une largeur de plusieurs kilomètres, la zone des grands vins de Sauternes et plusieurs localités des premières Côtes de la rive droite de la Garonne.

Deux orages venant, l'un du Bazadais, l'autre de la Côte d'Argent, se sont réunis au-dessus de la région boisée des Landes girondines et l'ouragan a pris, dès lors, une allure de cyclone, brisant des arbres énormes. C'est la commune de Sauternes qui en a le plus souffert : Château Yquem, Château Guiraud, Château d'Arche, Château Fillot offrent un aspect lamentable, ainsi que Château Suduiraut et Château de Mulle, dans la commune voisine de Preignac. Le vignoble de Barsac est à peu près indemne et celui de Bommes n'a été atteint qu'en partie. En traversant la Garonne, l'orage s'est étendu en largeur et a causé de grands dommages à Sainte-Croix-du-Mont et Gabarnac. Loupiac est moins touché.

Il est difficile d'évaluer les pertes ; car elles sont très variables : un dixième à peine en certains endroits, et compensées par la pluie bienfaisante, tandis qu'ailleurs on se trouve en présence de ceps dont les sarments martelés et écorcés n'ont plus une feuille intacte et où l'on craint que les rares grappes, épargnées en partie, ne puissent parvenir à maturité. — Georges Bord.

Situation du vignoble en Côte-d'Or. — Le vignoble de la Côte-d'Or n'a cessé, depuis le départ de la végétation, de connaître un concours de circonstances infiniment favorables. Il est si rare d'être appelé à faire pareille constatation sans réticences qu'on est tout surpris d'en trouver la formule sous sa plume, et si l'on était quelque peu superstitieux, ce serait le moment ou jamais de dire : touchons du bois.

Beau débourrement, pas de gelées, pas de parasites, jusqu'à la floraison qui se passe dans les conditions les meilleures. Vers le 15 juillet, une petite menace d'Oïdium, mais sans lendemain.

Quelques pontes de papillons, incapables d'éclore, et c'est seulement par acquit de conscience que des vignerons ajoutent un peu d'insecticide à la bouillie du dernier traitement.

La sécheresse pouvait être inquiétante et déjà l'on se demandait comment se ferait la véraison. Mais quelques pluies sont venues avec une période orageuse et désormais la maturité doit se poursuivre régulièrement.

On a craint aussi la grêle, mais c'est à peine si l'orage du 22 juillet a fait quelques minces dégâts dans la banlieue dijonnaise.

Par conséquent, jusqu'à présent tout va très bien. La vendange est saine, abondante. Elle sera précoce. Elle doit être de bonne qualité si rien d'anormal ne survient désormais. Et les vignerons pourraient être parfaitement heureux s'ils trouvaient acquéreurs de leurs stocks, et s'ils pouvaient aussi espérer qu'on se précipitera sur les bons vins de 1934... mais c'est là une autre histoire. — PAUL THIÉRY.

Le problème des importations des fruits et des graines. — Il n'est pas de Congrès agricole où la question des importations de fruits frais, en particulier, ne soit soulevée et discutée, de façon parfois passionnée. Nous voudrions ici soumettre à nos lecteurs quelques chiffres tout à fait objectifs, extraits d'une importante étude, intitulée « Importations et Exportations agricoles 1901-1933 », que vient de consacrer l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture aux Importations et aux Exportations de 400 produits agricoles pendant une longue période de trente années, de 1901 à 1933, étude résumée en une brochure de 100 pages environ (1) et présentée d'une façon attrayante, très lisible et très claire. Un tel ouvrage doit se trouver entre les mains de chaque agriculteur, quels que soient les produits agricoles qui l'intéressent, bétail, viandes, produits laitiers, céréales, légumes frais ou secs, bois, boissons, etc..., tous traités dans cet important travail.

Voici pour les fruits et graines les chiffres donnant, en *valeurs* calculées sur la base des prix moyens de l'année moyenne de la période 1901-1910, les importations comparées de 1901-1910 et de l'année 1933 :

Fruits frais :			
Pommes et poires de table	2.730	13.746	500 %
Raisins de table ordinaires	1.760	4.646	260 %
Figues	1	32	3.200 %
Fruits divers, tels : pêches, abricots, prunes, cerises, fraises	2.634	59.528	2.260 %
Oranges et citrons	11.689	43.537	370 %
Bananes	2.313	54.106	2.340 %
Fruits secs ou tapés :			
Amandes et noisettes en coques	347	2.293	270 %
Amandes et noisettes sans coques	3.800	10.725	280 %
Pruneaux et prunes	1.875	9.257	493 %
Graines à ensemencer de trèfle, luzerne, ray-grass et minette	391	8.299	2.120 %

Au total nos importations de fruits frais et secs, de graines à ensemencer ou oléagineuses est passée de 315 millions 510.000 francs pour l'année moyenne 1901-1910 à 714.790.000 francs, soit une augmentation de 225 %. Les exportations ont décru de 65 %. Le décalage est passé de 100 à 640. — A. P.

(1) En vente à l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture, 33, rue d'Amsterdam, Paris (8e). — 10 francs franco.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 115 fr. et au-dessus ; 10°, 145 fr. et au-dessus : Vin blanc ordinaire, 170 fr. Vin blanc supérieur, 185 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 450 à 500 fr. ; Mâconnais, 370 à 425 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 550 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 700 fr. Gros plants 200 à 300 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouge, de 8 fr. 50 à 10 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 7 fr. 50 à 8 fr. 75. Blancs de blancs, 8 fr. 75 à 9 fr. 75.

MIDI. — *Nîmes (6 août 1934).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°, de 95 à 102 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 102 à 105 fr. ; Costières, 11°5 à 12°, de 112 à 120 fr. ; Blanc d'Aramon, 9 à 10°, fr. » à fr. le degré ; Clairettes, 10°5 à 12°, 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré ; Trois-six B.G., fr. ; trois-six de marc, 300 fr. à 400 fr. Eau-de-vie de marc, 380 fr. à 390 fr.

Montpellier (7 août). — Vins rouges 1933, de 9° à 10°, de 100 à 110 fr. ; de 10° à 11°, de 118 à 125 fr. ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Esprit 3/6 neutre 480 fr. à 490 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, fr.

Béziers (1er août). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (4 août). — Marché d'Olonzac, vins 1933, de 10 à 11°, 110 fr. à 120 fr.

Perpignan (3 août). — Vins de 8°5 à 12°, fr. à fr. » (Chambre de commerce). Pas d'affaire signalée.

Carcassonne (4 août). — De 8°5 à 11°, de 10 fr. 75 à 11 fr. 25 le degré.

Narbonne (7 août). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au-dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 110 fr. le quintal, orges, 61 fr. à 64 fr.; escourgeons, 52 fr. à 54 fr.; maïs, 66 fr. à 76 fr. »; seigle, 61 fr. » à 67 fr. »; sarrasin, 78 fr. à 103 fr.; avoines, 47 fr. » à 52 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 25 à 31 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 120 à 140 fr.; de Bretagne, de 70 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 90 fr. à 125 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 245 fr. à 315 fr.; foin, 240 fr. à 310 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; d'arachide blanc extra, 60 fr. à fr.; Coprah, 70 fr.; Arachides courant, 55 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 222 fr. 50 à 224 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 15 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 7 fr. 50 — Longe, de 8 fr. 50 à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 135 à 145 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges 300 à 550 fr. — Poires de choix, 1.200 à 2.200 fr.; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 600 à 1.000 fr. — Pommes communes, 250 à 550 fr. — Bananes, 325 à 375 fr. — Pêches, 150 à 450 fr. — Groseilles, 100 à 140 fr. — Abricots, de 150 à 300 fr. — Brugnons, 250 à 600 fr. — Cassis, 250 à 325 fr. Framboises, 550 fr. — Amandes vertes, 200 à 400 fr. — Figues 400 fr. — Reine claude, 450 fr. — Raisin, 280 à 430 fr. — Melons 5 à 17 fr. la pièce. — Laitues, de 25 à 80 fr. le cent. — Carottes, de 120 à 250 fr. — Tomates, de 50 à 130 fr. — Choux-fleurs, 60 à 150 fr. — Oseille, 20 à 60 fr. — Haricots à écosser 250 à 350 fr. — Haricots verts, 260 à 650 fr. — Artichauts 30 à 80 fr. — Radis, 20 à 60 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.